

Kürbiswähe süß (als Dessert)



1 Kuchenteig rund

Für die Füllung:

ca. 300 g Kürbis

1 Beutel Vanillecrème-Pulver (60 g)

2 dl Vollrahm

150 g Rohrzucker

3 Eier

2 TL Lebkuchengewürz

300 g Kürbis weich garen und pürieren

Kuchenteig in die runde Form legen

Das Vanillecrème-Pulver und den Rahm verrühren und unter das Püree mischen.

Übrige Zutaten beifügen und alles gut verrühren.

Die Füllung auf den Teigboden geben und den Kuchen

ca. 60 Min. bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) in der Mitte des Ofens backen.